

Jaktkojans viltgryta



Ingredienser

500-700 g grytbitar av lämpligt vilt (till exempel hjort, älg eller vildsvin)

Några grytben från styckningen eller 2 köttbuljongtärningar

3 msk smör

3 st gula lökar

4 st vitlöksklyftor

0.5 st chilifrukt

3 dl rött vin

4 st lagerblad

5-6 st enbär

400 g krossade tomater

3 msk tomatpuré

1 msk råsocker

vatten

Salt, efter smak

Peppar, efter smak

4 st potatisar, ca (350 g)

2 st morötter

2 st gula paprikor

1 bit rotselleri (ca 200 g)

Serveras med ett gott bröd

Gör så här

1. Skär köttet i 2 cm stora tärningar.
2. Fräs dem runt om i smöret i en stekgryta tillsammans med grytbenen.
3. Skala och skär löken i ringar och lägg ner dem i grytan.
4. Skala och finhacka vitlöksklyftorna och den halva chilin och häll ner hacket i grytan.
5. Tillsätt vin, lagerblad, enbär, krossade tomater, tomatpuré och socker.
6. Lägg i två buljongtärningar om grytan lagas utan ben.
7. Häll på vatten så att det täcker och salta och peppra.
8. Rör om och låt grytan koka upp.
9. Sänk värmen och låt grytan småkoka under lock i 1 1/2-2 timmar, eller tills köttet är mört.
10. Skala och skär potatis och morötter i bitar.
11. Ansa och skär paprikan i bitar.
12. Skala och skär rotsellerin i mindre bitar.
13. Lägg alltsammans i grytan och låt koka i ytterligare 15-20 minuter.
14. Smaka av med salt och peppar om så önskas.
15. Servera i djupa tallrikar - gärna med ett gott bröd till.